

Menu Semaine du : 27 au 31 janvier

LUNDI

fêtons les Angèle

MACÉDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC

CÉLERI AU CURRY

MARDI

fêtons les Th. D'Aquin

CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE

ROSETTE ET CORNICHONS

MERCREDI

fêtons les Gildas

CHOU BLANC POMMES AU CUMIN

OEUF MIMOSA

JEUDI

fêtons les Martine

BAGUETTE PIZZA

SALADE D'AVOCATS

VENDREDI

fêtons les Marcelle

POTAGE DE LÉGUMES

TABOULÉ DE CHOU-FLEUR

DAHL DE LENTILLES



ESCALOPE DE DINDE BASQUAISE

ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE

NORMANDIN AU VEAU

FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE



POISSON PANÉ SAUCE TARTARE

CROUSTI'FROMAGE

PASTA FROMAGE

QUENELLES SAUCE AUREORE



BOULETTES À L'AGNEAU

HARICOTS VERTS

GRATIN DE CHOU-FLEUR

PÂTES

POÊLÉE DE LÉGUMES

SEMOULE

RIZ

GALETTES DE POMME DE TERRE

POTIMARRON LOCAL RÔTI



POTATOES

CAROTTES À LA CRÈME

YAOURT AUX FRUITS

BANANE CARAMEL

YAOURT AROMATISÉ

QUATRE QUARTS DU CHEF



SALADE DE FRUITS FRAIS

ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

PETIT SUISSE

ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

YAOURT NATURE SUCRÉ

FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE

* Production élèves



Produit Local



Repas végétarien



Pêche durable